## Акт №3

## по итогам проведения родительского контроля за организацией питания в МКОУ СОШ №5

Дата: 15.11.2024 г.

Время: 10.00

На основании плана мероприятий по Родительскому контролю за организацией и качеством питания проведена проверка.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Евдокимова О.В., председатель Управляющего совета школы. Члены комиссии:

- 1. Белик М.В., заместитель директора по ВР.
- 2. Галстян А.И., родитель
- 3. Перетятько А.В., родитель

## На момент проверки установлено:

- 1. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- 2. Состояние мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся, питающихся по графику
- 3. В столовой имеется график (питания) приёма пищи
- 4. Имеется график дежурства учителей в школьной столовой.
- 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.
- 6. Объем готовой продукции соответствует нормам.
- 7. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
- 8. Имеется меню, вывешено на стенде.
- 9. Блюда соответствуют заявленному ежедневному меню.
- 10. Температурный режим блюд соблюдается.
- 11. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- 12. Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.

Замечания: нет

Предложения: классным руководителям провести беседы с учащимися по вопросам режима питания.

Члены комиссии родительского контроля:

Председатель комиссии: Евдокимова О.В.

Члены комиссии:

1. Белик М.В.

2. Галстян А.И.

3. Перетятько А.В.

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	1	
	Б) нет		
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) нет	+	
	Б) да		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	+	
	Б) нет		
15			
	А) нет	+	
	Б) да		
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		
	А) нет	+	
	Б) да		
17			
	А) нет	1	
	Б) да		
Выі	воды и рекомендации: Гризнамь работу искономой стомовоед довесетьоритальной		
1	ны комиссии:  Диб Висеки М.В. 1 2. 2600 кией оба ОВ 1	_	

## Оценочный лист проверки организации питания в МКОУ СОШ №5

Дата проведения проверки: 15.11.2024
Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания,
проводившая проверку:
1. Deller M.B. zallleme mell gupekrepa no BP
2. Ebookeenoth OB megeegament Inhabitistalifero cotera
3. Taceemsa A. il, popiemens
4. Tepemenoko A.B. Jaguneces

	Вопрос	Да/нет	
1	Имеется ли в организации меню?		
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования	i	
	организации	+	
	Б) да, но без учета возрастных групп		
	В) нет		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?		
	А) да	1	
	Б) нет		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и д	цетей месте	
	А) да	+	
	Б) нет	1	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	1	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
	А) да, по всем дням	1	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи		
	режиму функционирования организации?		
	А) да	1	
	Б) нет		
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
	А) да	+	
	Б) нет		
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) да	1	
	Б) нет		
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам		
	работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
	А) нет	+	
	Б) да		
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья		
	(сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
	А) да	+	
	Б) нет		
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	•	
	А) да	+	
	Б) нет		
	b) HeT		